

**Azienda**

**Azienda di Esempio**



# DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Realizzato secondo le procedure standardizzate  
ai sensi degli artt. 17,28,29 del D.Lgs. 81/08 ed s.m.i.

Data: 06/05/2013

**Firma**

<b>Datore di lavoro:</b>	
<b>RSPP:</b>	
<b>Medico Competente (ove nominato):</b>	
<b>RLS/RLST:</b>	

Documento di valutazione dei rischi redatto sulla base delle istruzioni di compilazione previste dal Decreto Interministeriale del 30/11/2012

## MODULO 1.1

### 1.1a Descrizione Generale dell'azienda

Azienda Esempio

L'azienda si occupa di produzione casearia. Occupa 3 dipendenti, di cui 1 al settore amministrativo.....

### 1.1b Sistema di prevenzione e protezione aziendale

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>Addetto al Primo Soccorso</b>
--------------------------	----------------------------------

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>
-----------------	-----------

<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
-------------------	-------------------	-----------------

Leo Leonardo		Mail: Tel.Ufficio:
--------------	--	-----------------------

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>Addetto alle Misure Antincendio</b>
--------------------------	--

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>
-----------------	-----------

<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
-------------------	-------------------	-----------------

Leo Leonardo		Mail: Tel.Ufficio:
--------------	--	-----------------------

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>Datore di Lavoro</b>
--------------------------	-------------------------

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>
-----------------	-----------

<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
-------------------	-------------------	-----------------

Ing. Verdi Bruno		Mail: Tel.Ufficio:
------------------	--	-----------------------

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>Medico Competente</b>
--------------------------	--------------------------

<b>Interno:</b>	<b>NO</b>
-----------------	-----------

<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
-------------------	-------------------	-----------------

Dott.ssa Tirone Daniela		Mail: Tel.Ufficio:
-------------------------	--	-----------------------

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>Preposto</b>
--------------------------	-----------------

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>
-----------------	-----------

<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
-------------------	-------------------	-----------------

Di Nardo Paolo		Mail: Tel.Ufficio:
----------------	--	-----------------------

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>RLS</b>
--------------------------	------------

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>	
<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
Bianchi Giuseppe		Mail: Tel.Ufficio:

<b>Tipologia Figura:</b>	<b>RSPP</b>
--------------------------	-------------

<b>Interno:</b>	<b>SI</b>	
<b>Nominativo</b>	<b>Cod. Fisc.</b>	<b>Recapiti</b>
Di Nuovo Giovanni		Mail: Tel.Ufficio:

## MODULO 1.2

### 1.2a Lavorazioni aziendali e mansioni

Ciclo lavorativo/attività:		Caseario			
1	2	3	4	5	6
Fasi del ciclo lavorativo	Descrizione Fasi	Area/reparto Luogo di lavoro	Attrezzature di lavoro- macchine, apparecchi, utensili ed impianti (di produzione e di servizio)	Materie prime semilavorati e sostanze impiegati e prodotte. Scarti di lavorazione.	Mansioni/ Postazioni
	Analisi del latte in laboratorio	Reparto Produzione	Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)		Addetto all'analisi del latte in laboratorio
	Produzione di mozzarella	Reparto Produzione	MicroclimaUtilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		Addetto alla produzione di mozzarella
	Cagliatura del latte	Reparto Produzione	MicroclimaUtilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		Addetto alla cagliatura del latte

<b>Ciclo lavorativo/attività:</b>	<b>Caseario</b>
-----------------------------------	-----------------

1	2	3	4	5	6
Fasi del ciclo lavorativo	Descrizione Fasi	Area/reparto Luogo di lavoro	Attrezzature di lavoro- macchine, apparecchi, utensili ed impianti (di produzione e di servizio)	Materie prime semilavorati e sostanze impiegati e prodotte. Scarti di lavorazione.	Mansioni/ Postazioni
	Approvvigionamento e stoccaggio latte	Reparto Produzione	MicroclimaUtilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)Manutenzione ad impianti e serbatoi di stoccaggio		Addetto all'approvvigionamento e stoccaggio latte
	Etichettatura e confezionamento prodotti	Reparto Produzione	Utilizzo di macchine/attrezzature per la la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		Addetto all' etichettatura e confezionamento prodotti

<b>Ciclo lavorativo/attività:</b>	<b>Industria e Artigianato</b>
-----------------------------------	--------------------------------

1	2	3	4	5	6
Fasi del ciclo lavorativo	Descrizione Fasi	Area/reparto Luogo di lavoro	Attrezzature di lavoro- macchine, apparecchi, utensili ed impianti (di produzione e di servizio)	Materie prime semilavorati e sostanze impiegati e prodotte. Scarti di lavorazione.	Mansioni/ Postazioni
	Attività Amministrative	Uffici Amministrativi	Utilizzo di attrezzature munite di videoterminali		Videoterminalista

## MODULO 2.0

Così come previsto dalle procedure standardizzate, le **colonne 3 "Pericoli presenti" e 4 "Pericoli non presenti" della tabella del MODULO 2** vengono omesse riportando solo i pericoli presenti per una più facile gestione del documento in quanto compilato in formato elettronico.

### Ciclo lavorativo/attività:

Caseario

#### Fase di lavoro:

Analisi del latte in laboratorio

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Agenti Biologici	Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti	- D. Lgs. 81/08 - (Titolo X)	- Rischi da esposizione ad Agenti Biologici da contatto (batteri, miceti, parassiti e virus) - ingestione (anche accidentale)
Scivolamento e cadute a livello	Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. - D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Rischio di scivolamento e caduta a livello in ambienti interni - Rischio di scivolamento e caduta a livello su pavimentazioni bagnate
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione, Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)	- - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010	- Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Rischio di ustioni da utilizzo di attrezzature e macchine

#### Fase di lavoro:

Approvvigionamento e stoccaggio latte

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Agenti Biologici	Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti	- D. Lgs. 81/08 - (Titolo X)	- Rischi da esposizione ad Agenti Biologici da contatto (batteri, miceti, parassiti e virus) - ingestione (anche accidentale)
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Manutenzione ad impianti e serbatoi di stoccaggio	- - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010 - D.Lgs. 81/08 e s.m.i.	- Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Cadute da luoghi di lavoro elevati

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Approvvigionamento e stoccaggio latte

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Luoghi di lavoro:al chiuso(anche in riferimento ai locali sotterranei art. 65), all'aperto	Microclima	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Microclima
Movimentazione Manuale dei Carichi	Posture incongrue	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. - (Titolo VI; Allegato XXXIII)	- Rischio di Movimentazione Manuale dei Carichi
Scivolamento e cadute a livello	Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. - D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Rischio di scivolamento e caduta a livello in ambienti interni - Rischio di scivolamento e caduta a livello su pavimentazioni bagnate
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)	- - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010	- Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Rischio di ustioni da utilizzo di attrezzature e macchine

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Luoghi di lavoro:al chiuso(anche in riferimento ai locali sotterranei art. 65), all'aperto	Microclima	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Microclima
Scivolamento e cadute a livello	Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. - D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Rischio di scivolamento e caduta a livello in ambienti interni - Rischio di scivolamento e caduta a livello su pavimentazioni bagnate

Cliente esempio

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Utilizzo di macchine/attrezzature per la la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	- D. Lgs. 81/08 - (Titolo III Capo III) D.M. 10.03.1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D.M.37/08 DPR 462/01 DM 13/07/2011 D.Lgs. 8.03.2006 n. 139, art. 15 - - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010	- Rischio da utilizzo di impianti macchine ed apparecchi elettrici in genere - Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Rischi di esposizione al Rumore da utilizzo di macchine ed attrezzature - Rischio di ustioni da utilizzo di attrezzature e macchine

**Fase di lavoro:**

Etichettatura e confezionamento prodotti

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Scivolamento e cadute a livello	Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. - D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Rischio di scivolamento e caduta a livello in ambienti interni - Rischio di scivolamento e caduta a livello su pavimentazioni bagnate

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Etichettatura e confezionamento prodotti

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Utilizzo di macchine/attrezzature per la la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	- D. Lgs. 81/08 - (Titolo III Capo III) D.M. 10.03.1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D.M.37/08 DPR 462/01 DM 13/07/2011 D.Lgs. 8.03.2006 n. 139, art. 15 - - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010	- Rischio da utilizzo di impianti macchine ed apparecchi elettrici in genere - Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Rischi di esposizione al Rumore da utilizzo di macchine ed attrezzature - Rischio di ustioni da utilizzo di attrezzature e macchine

**Fase di lavoro:**

Produzione di mozzarella

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Luoghi di lavoro:al chiuso(anche in riferimento ai locali sotterranei art. 65), all'aperto	Microclima	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Microclima
Scivolamento e cadute a livello	Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. - D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Rischio di scivolamento e caduta a livello in ambienti interni - Rischio di scivolamento e caduta a livello su pavimentazioni bagnate
Fattori Organizzativi	Stress lavoro-correlato	- - D.Lgs. 81/08 (Titolo II)	- Rischio Stress da lavoro correlato

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Produzione di mozzarella

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Rischi da utilizzo di macchine ed attrezzature	Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	- D. Lgs. 81/08 - (Titolo III Capo III) D.M. 10.03.1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D.M.37/08 DPR 462/01 DM 13/07/2011 D.Lgs. 8.03.2006 n. 139, art. 15 - - D.Lgs. 81/08 - D.L. 17/2010	- Rischio da utilizzo di impianti macchine ed apparecchi elettrici in genere - Rischi di schiacciamento, taglio ed abrasioni da utilizzo di attrezzature manuali - Rischi di esposizione al Rumore da utilizzo di macchine ed attrezzature - Rischio di ustioni da utilizzo di attrezzature e macchine

**Ciclo lavorativo/attività:**

Industria e Artigianato

**Fase di lavoro:**

Attività Amministrative

1	2	5	6
Famiglia di pericoli	Pericoli PRESENTI	Riferimenti legislativi	Esempi di incidenti e criticità
Videoterminalista	Utilizzo di attrezzature munite di videotermini	- - D.Lgs. 81/08 (Titolo VII)	- Rischio da utilizzo di attrezzature munite di videotermini

## MODULO 3.0

### VALUTAZIONE DEI RISCHI E MISURE ATTUATE E PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO

#### Ciclo lavorativo/attività:

Caseario

#### Fase di lavoro:

Analisi del latte in laboratorio

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto all'analisi del latte in laboratorio	- Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)	
Misure attuate			
Attuare le misure d'igiene (lavaggio frequente delle mani, disinfezione degli ambienti) Disinfettare eventuali aree cutanee interessate dalla lesione Controllare, disinfettare e pulire i D.P.I. dopo ogni uso Utilizzare idonei D.P.I. Garantire un numero adeguato di griglie per lo smaltimento delle acque generate nei processi di produzione Verificare con frequenza le condizioni degli attrezzi, con particolare riguardo alla solidità degli attacchi dei manici di legno agli elementi metallici. Usare idonei dispositivi di protezione individuale. Non portare utensili a mano nelle tasche, specie se taglienti o pungenti In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra In caso di guasti o rotture dell'apparecchiatura, rivolgersi immediatamente al preposto o al datore di lavoro e sospendere ogni lavorazione con la macchina, in attesa di istruzioni in merito In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi Verificare la presenza di idonei mezzi di estinzione dei principi d'incendio			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Casario

**Fase di lavoro:**

Approvvigionamento e stoccaggio latte

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto all'approvvigionamento e stoccaggio latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microclima</li> <li>- Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti</li> <li>- Posture incongrue</li> <li>- Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa</li> <li>- Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione, Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)</li> <li>- Manutenzione ad impianti e serbatoi di stoccaggio</li> </ul>	
Misure attuate			
<p><input type="checkbox"/> Nei luoghi di lavoro chiusi garantire aria salubre in quantità sufficiente                      Se viene utilizzato un impianto di aerazione, esso deve essere sempre mantenuto funzionante.                      Se sono utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa.                      Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori.                      Qualsiasi sedimentazione o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere eliminata rapidamente.                      La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.                      Nel giudizio sulla temperatura adeguata per i lavoratori si deve tener conto della influenza che possono esercitare sopra di essa il grado di umidità ed il movimento dell'aria concomitanti.                      La temperatura dei locali di riposo, dei locali per il personale di sorveglianza, dei servizi igienici, delle mense e dei locali di pronto soccorso deve essere conforme alla destinazione specifica di questi locali.                      Le finestre, i lucernari e le pareti vetrate devono essere tali da evitare un soleggiamento eccessivo dei luoghi di lavoro, tenendo conto del tipo di attività e della natura del luogo di lavoro.                      Provvedere alla difesa dei lavoratori contro le temperature troppo alte o troppo basse mediante misure tecniche localizzate o mezzi personali di protezione.                      Gli apparecchi a fuoco diretto destinati al riscaldamento dell'ambiente nei locali chiusi devono essere muniti di condotti del fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente                      Nei locali chiusi di lavoro si deve evitare, la formazione della nebbia, mantenendo la temperatura e l'umidità nei limiti compatibili con le esigenze tecniche                      Attuare le misure d'igiene (lavaggio frequente delle mani, disinfezione degli ambienti)                      Disinfettare eventuali aree cutanee interessate dalla lesione                      Controllare, disinfettare e pulire i D.P.I. dopo ogni uso                      Durante lo svolgimento delle attività o nelle aree a rischio è deve essere assolutamente vietato fumare, assumere cibi, usare pipette e bocca o utilizzare cosmetici</p>			

Cliente esempio

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Casario

**Fase di lavoro:**

Approvvigionamento e stoccaggio latte

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto all'approvvigionamen to e stoccaggio latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microclima</li> <li>- Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti</li> <li>- Posture incongrue</li> <li>- Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa</li> <li>- Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)</li> <li>- Manutenzione ad impianti e serbatoi di stoccaggio</li> </ul>	
<p>Utilizzare idonei D.P.I.                      Adottare le misure organizzative necessarie e ricorrere ai mezzi appropriati per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi                      Qualora non sia possibile evitare la movimentazione manuale dei carichi, ricorrere ai mezzi appropriati e fornire ai lavoratori stessi i mezzi adeguati, allo scopo di ridurre il rischio                      Lo spazio libero, in particolare verticale, deve essere sufficiente per lo svolgimento dell'attività richiesta;                      Il pavimento non deve essere ineguale e presentare rischi di inciampo                      Il posto o l'ambiente di lavoro devono consentire al lavoratore la movimentazione manuale di carichi a un'altezza di sicurezza o in buona posizione                      Il pavimento o il piano di lavoro non deve presentare dislivelli che implicano la manipolazione del carico a livelli diversi                      Il pavimento o il punto di appoggio non devono essere instabili                      La temperatura, l'umidità o la ventilazione devono essere adeguate.                      Garantire un'adeguata manutenzione delle strutture                      Garantire un numero adeguato di griglie per lo smaltimento delle acque generate nei processi di produzione                      Verificare con frequenza le condizioni degli attrezzi, con particolare riguardo alla solidità degli attacchi dei manici di legno agli elementi metallici.                      Usare idonei dispositivi di protezione individuale.                      Non portare utensili a mano nelle tasche, specie se taglienti o pungenti                      In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra                      In caso di guasti o rotture dell'apparecchiatura, rivolgersi immediatamente al preposto o al datore di lavoro e sospendere ogni lavorazione con la macchina, in attesa di istruzioni in merito                      In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi                      Verificare la presenza di idonei mezzi di estinzione dei principi d'incendio                      Segnalare e proteggere le aperture anche durante le manutenzioni</p>			

Cliente esempio

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

<b>Valutazione dei rischi e misure attuate</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Area/Reparto/ luogo di lavoro</b>	<b>Mansioni/ Postazioni</b>	<b>Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza</b>	<b>Eventuali strumenti di supporto informativo</b>
Reparto Produzione	Addetto alla cagliatura del latte	- Microclima - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	
<b>Misure attuate</b>			

**Ciclo lavorativo/attività:**

Casario

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto alla cagliatura del latte	- Microclima - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	
<p><input type="checkbox"/> Nei luoghi di lavoro chiusi garantire aria salubre in quantità sufficiente                      Se viene utilizzato un impianto di aerazione, esso deve essere sempre mantenuto funzionante.                      Se sono utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa.                      Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori.                      Qualsiasi sedimento o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere eliminato rapidamente.                      La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.                      Nel giudizio sulla temperatura adeguata per i lavoratori si deve tener conto della influenza che possono esercitare sopra di essa il grado di umidità ed il movimento dell'aria concomitanti.                      La temperatura dei locali di riposo, dei locali per il personale di sorveglianza, dei servizi igienici, delle mense e dei locali di pronto soccorso deve essere conforme alla destinazione specifica di questi locali.                      Le finestre, i lucernari e le pareti vetrate devono essere tali da evitare un soleggiamento eccessivo dei luoghi di lavoro, tenendo conto del tipo di attività e della natura del luogo di lavoro.                      Provvedere alla difesa dei lavoratori contro le temperature troppo alte o troppo basse mediante misure tecniche localizzate o mezzi personali di protezione.                      Gli apparecchi a fuoco diretto destinati al riscaldamento dell'ambiente nei locali chiusi devono essere muniti di condotti del fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente                      Nei locali chiusi di lavoro si deve evitare, la formazione della nebbia, mantenendo la temperatura e l'umidità nei limiti compatibili con le esigenze tecniche                      Utilizzare idonei D.P.I.                      Garantire un'adeguata manutenzione delle strutture                      Garantire un numero adeguato di griglie per lo smaltimento delle acque generate nei processi di produzione                      Verificare e garantire il rispetto delle misure e procedure di sicurezza nel montaggio ed utilizzo dell'attrezzatura                      Verificare con frequenza le condizioni degli attrezzi, con particolare riguardo alla solidità degli attacchi dei manici di legno agli elementi metallici.                      Usare idonei dispositivi di protezione individuale.                      Non portare utensili a mano nelle tasche, specie se taglienti o pungenti                      In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra</p>			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

<b>Valutazione dei rischi e misure attuate</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Area/Reparto/ luogo di lavoro</b>	<b>Mansioni/ Postazioni</b>	<b>Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza</b>	<b>Eventuali strumenti di supporto informativo</b>
Reparto Produzione	Addetto alla cagliatura del latte	- Microclima - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	
In caso di guasti o rotture dell'apparecchiatura, rivolgersi immediatamente al preposto o al datore di lavoro e sospendere ogni lavorazione con la macchina, in attesa di istruzioni in merito In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi Garantire un'adeguata e sufficiente informazione e formazione dei lavoratori esposti Scegliere attrezzature di lavoro adeguate che emettano il minor rumore possibile Garantire un'adeguata informazione e formazione ai lavoratori sull'uso corretto delle attrezzature di lavoro in modo da ridurre al minimo la loro esposizione al rumore Adottare misure tecniche per il contenimento Garantire opportuni programmi di manutenzione delle attrezzature di lavoro, del luogo di lavoro e dei sistemi sul posto di lavoro Verificare la presenza di idonei mezzi di estinzione dei principi d'incendio			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Etichettatura e confezionamento prodotti

<b>Valutazione dei rischi e misure attuate</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Area/Reparto/ luogo di lavoro</b>	<b>Mansioni/ Postazioni</b>	<b>Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza</b>	<b>Eventuali strumenti di supporto informativo</b>
Reparto Produzione	Addetto all' etichettatura e confezionamento prodotti	- Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	
<b>Misure attuate</b>			
Utilizzare idonei D.P.I. Garantire un'adeguata manutenzione delle strutture Garantire un numero adeguato di griglie per lo smaltimento delle acque generate nei processi di produzione Verificare e garantire il rispetto delle misure e procedure di sicurezza nel montaggio ed utilizzo dell'attrezzatura Verificare con frequenza le condizioni degli attrezzi, con particolare riguardo alla solidità degli attacchi dei manici di legno agli elementi metallici. Usare idonei dispositivi di protezione individuale. Non portare utensili a mano nelle tasche, specie se taglienti o pungenti In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra In caso di guasti o rotture dell'apparecchiatura, rivolgersi immediatamente al preposto o al datore di lavoro e sospendere ogni lavorazione con la macchina, in attesa di istruzioni in merito In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi Garantire un'adeguata informazione e formazione dei lavoratori esposti Scegliere attrezzature di lavoro adeguate che emettano il minor rumore possibile Garantire un'adeguata informazione e formazione ai lavoratori sull'uso corretto delle attrezzature di lavoro in modo da ridurre al minimo la loro esposizione al rumore Adottare misure tecniche per il contenimento Garantire opportuni programmi di manutenzione delle attrezzature di lavoro, del luogo di lavoro e dei sistemi sul posto di lavoro Verificare la presenza di idonei mezzi di estinzione dei principi d'incendio			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Casario

**Fase di lavoro:**

Produzione di mozzarella

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto alla produzione di mozzarella	- Microclima - Stress lavoro-correlato - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)	
Misure attuate			
<p><input type="checkbox"/> Nei luoghi di lavoro chiusi garantire aria salubre in quantità sufficiente                      Se viene utilizzato un impianto di aerazione, esso deve essere sempre mantenuto funzionante.                      Se sono utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa.                      Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori.                      Qualsiasi sedimento o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere eliminato rapidamente.                      La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.                      Nel giudizio sulla temperatura adeguata per i lavoratori si deve tener conto della influenza che possono esercitare sopra di essa il grado di umidità ed il movimento dell'aria concomitanti.                      La temperatura dei locali di riposo, dei locali per il personale di sorveglianza, dei servizi igienici, delle mense e dei locali di pronto soccorso deve essere conforme alla destinazione specifica di questi locali.                      Le finestre, i lucernari e le pareti vetrate devono essere tali da evitare un soleggiamento eccessivo dei luoghi di lavoro, tenendo conto del tipo di attività e della natura del luogo di lavoro.                      Provvedere alla difesa dei lavoratori contro le temperature troppo alte o troppo basse mediante misure tecniche localizzate o mezzi personali di protezione.                      Gli apparecchi a fuoco diretto destinati al riscaldamento dell'ambiente nei locali chiusi devono essere muniti di condotti del fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente                      Nei locali chiusi di lavoro si deve evitare, la formazione della nebbia, mantenendo la temperatura e l'umidità nei limiti compatibili con le esigenze tecniche                      Garantire chiarezza nella comunicazione di obiettivi e di ruoli aziendali                      Garantire adeguato sostegno dalla dirigenza                      Garantire adeguati livelli di responsabilità e controllo sul lavoro                      Garantire miglioramenti nella gestione dell'organizzazione e dei processi di lavoro                      Garantire miglioramenti delle condizioni e degli ambienti di lavoro</p>			

Cliente esempio

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Casario

**Fase di lavoro:**

Produzione di mozzarella

Valutazione dei rischi e misure attuate			
1	2	3	4
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/ Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	Eventuali strumenti di supporto informativo
Reparto Produzione	Addetto alla produzione di mozzarella	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microclima</li> <li>- Stress lavoro-correlato</li> <li>- Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa</li> <li>- Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)</li> </ul>	
<p>Garantire adeguata formazione (sulle cause dello stress lavoro-correlato e le misure per affrontarlo)</p> <p>Garantire informazione e consultazione dei lavoratori, anche attraverso i rappresentanti per la sicurezza</p> <p>Utilizzare idonei D.P.I.</p> <p>Garantire un'adeguata manutenzione delle strutture</p> <p>Garantire un numero adeguato di griglie per lo smaltimento delle acque generate nei processi di produzione</p> <p>Verificare e garantire il rispetto delle misure e procedure di sicurezza nel montaggio ed utilizzo dell'attrezzatura</p> <p>Verificare con frequenza le condizioni degli attrezzi, con particolare riguardo alla solidità degli attacchi dei manici di legno agli elementi metallici.</p> <p>Usare idonei dispositivi di protezione individuale.</p> <p>Non portare utensili a mano nelle tasche, specie se taglienti o pungenti</p> <p>In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra</p> <p>In caso di guasti o rotture dell'apparecchiatura, rivolgersi immediatamente al preposto o al datore di lavoro e sospendere ogni lavorazione con la macchina, in attesa di istruzioni in merito</p> <p>In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi</p> <p>Garantire un'adeguata e sufficiente informazione e formazione dei lavoratori esposti</p> <p>Scegliere attrezzature di lavoro adeguate che emettano il minor rumore possibile</p> <p>Garantire un'adeguata informazione e formazione ai lavoratori sull'uso corretto delle attrezzature di lavoro in modo da ridurre al minimo la loro esposizione al rumore</p> <p>Adottare misure tecniche per il contenimento</p> <p>Garantire opportuni programmi di manutenzione delle attrezzature di lavoro, del luogo di lavoro e dei sistemi sul posto di lavoro</p> <p>Verificare la presenza di idonei mezzi di estinzione dei principi d'incendio</p>			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Industria e Artigianato

**Fase di lavoro:**

Attività Amministrative

<b>Valutazione dei rischi e misure attuate</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Area/Reparto/ luogo di lavoro</b>	<b>Mansioni/ Postazioni</b>	<b>Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza</b>	<b>Eventuali strumenti di supporto informativo</b>
Uffici Amministrativi	Videoterminalista	- Utilizzo di attrezzature munite di videoterminali	
<b>Misure attuate</b>			
Attuare le procedure di sicurezza previste nell'utilizzo dello schermo Attuare le procedure di sicurezza previste nella predisposizione del piano di lavoro Attuare le procedure di sicurezza previste nell'utilizzo di tastiera e dispositivo di puntamento Attuare le procedure di sicurezza previste per il sedile di lavoro Attuare le procedure di sicurezza previste nell'utilizzo di computer portatili Garantire che l'ambiente di lavoro sia adeguato all'attività da svolgere			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Analisi del latte in laboratorio

Programma di miglioramento			
1	2	3	
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	
Reparto Produzione	Addetto all'analisi del latte in laboratorio	- Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro)	
Misure di miglioramento da adottare			Data di att. misure di miglioramento
Durante lo svolgimento delle attività o nelle aree a rischio è deve essere assolutamente vietato fumare, assumere cibi, usare pipette e bocca o utilizzare cosmetici Garantire un'adeguata manutenzione delle strutture			Incaricati alla realizzazione Mario Rossi 17/07/2013 08/08/2013

**Fase di lavoro:**

Approvvigionamento e stoccaggio latte

Programma di miglioramento			
1	2	3	
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza	
Reparto Produzione	Addetto all'approvvigionamento e stoccaggio latte	- Microclima - Esposizione a Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti - Posture incongrue - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per produzione casearia (Cappe di aspirazione ,Termostati, Centrifuge, Micropipette, Attrezzature in vetro) - Manutenzione ad impianti e serbatoi di stoccaggio	
Misure di miglioramento da adottare			Data di att. misure di miglioramento
Nessuna misura da attuare			

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Cagliatura del latte

Programma di miglioramento				
1	2	3		
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza		
Reparto Produzione	Addetto alla cagliatura del latte	- Microclima - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		
Misure di miglioramento da adottare			Incaricati alla realizzazione	Data di att. misure di miglioramento
Nessuna misura da attuare				

**Fase di lavoro:**

Etichettatura e confezionamento prodotti

Programma di miglioramento				
1	2	3		
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza		
Reparto Produzione	Addetto all' etichettatura e confezionamento prodotti	- Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		
Misure di miglioramento da adottare			Incaricati alla realizzazione	Data di att. misure di miglioramento
Nessuna misura da attuare				

Suite 81 - Studio di Consulenza

Data 05/04/13

**Ciclo lavorativo/attività:**

Caseario

**Fase di lavoro:**

Produzione di mozzarella

Programma di miglioramento				
1	2	3		
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza		
Reparto Produzione	Addetto alla produzione di mozzarella	- Microclima - Stress lavoro-correlato - Scivolamento e cadute a livello durante la propria attività lavorativa - Utilizzo di macchine/attrezzature per la lavorazione del latte (Caldaie polivalenti, Sistema pneumatico per lo scarico della cagliata, Sistema automatico per il ribaltamento degli stampi, Tavoli pressa porzionatori)		
Misure di miglioramento da adottare			Incaricati alla realizzazione	Data di att. misure di miglioramento
Nessuna misura da attuare				

**Ciclo lavorativo/attività:**

Industria e Artigianato

**Fase di lavoro:**

Attività Amministrative

Programma di miglioramento				
1	2	3		
Area/Reparto/ luogo di lavoro	Mansioni/Postazioni	Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza		
Uffici Amministrativi	Videoterminalista	- Utilizzo di attrezzature munite di videotermini		
Misure di miglioramento da adottare			Incaricati alla realizzazione	Data di att. misure di miglioramento
Nessuna misura da attuare				